



# Gnocchi alla Sorrentina (Gnocchi-Auflauf) von Flurin Gysel

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2022\\_DIVE\\_17/gnocchi-alla-sorrentina-gnocchi-auflauf/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2022_DIVE_17/gnocchi-alla-sorrentina-gnocchi-auflauf/)

2.5 EL Butter	
2.5 Stück Knoblauchzehen	Knoblauch in Butter andünsten.
1.0 kg Tomatensauce Napoli	
60 g Basilikum	Pelati und Basilikum dazugeben, würzen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.
1.5 kg Gnocchi	1 Schöpflöffel Sauce in der Form verteilen. Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser garen. Sobald diese an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle direkt in die Pfanne mit Sauce geben. Vorsichtig mischen.
750 g Mozzarella	
200 g Parmesan	Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (180°C Heissluft/Umluft). Ca. die Hälfte der Gnocchi in die Form geben, mit der Hälfte des Mozzarellas und Sbrinz bestreuen. Die restlichen Gnocchi in die Form geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Auf der obersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 5 Minuten goldbraun backen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (180°C Heissluft/Umluft).